ТЕЛЕЖКА ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ серии «ЛЮКС»

поколение 2













Руководство по эксплуатации

ATESY®

Благодарим Вас за покупку нашего изделия.
Мы уверены, что Вы не зря потратили деньги.

1 Техническое описание

1.1 Изделие «Тележка технологическая» серии «люкс» (далее — тележка, тележки) позволяет упростить и ускорить операции по перемещению посуды, продуктов, заготовок и готовых блюд, напитков на кухне, в зале предприятий общественного питания, а также для подачи грязной посуды из зала в моечное отделение.

1.2 Предприятие «АТЕСИ» выпускает несколько моделей тележек, каждая из которых ориентирована на выполнение определенных задач:

- ТГ — тележка для транспортирования гастроемкостей GN 1/1, GN 1/2, которые устанавливаются на направляющие тележки в различных комбинациях.
- ТТ — тележка для сушки и транспортировки чистых тарелок с двумя или тремя полками. На каждую полку тележки устанавливаются по две решетки, вмещающих 41 тарелку каждая.
- ТС — тележка сервировочная снабжена двумя или тремя полками глубиной 15мм.
- ТСП — тележка для сбора посуды снабжена двумя полками глубиной 100мм.
- ТП — тележка для подносов.
- ТМ — тележка для муки используется на профессиональной кухне для накопления просеянной муки и транспортировки ее к месту использования. Рекомендуется для использования с мукопросеивателем «Каскад».
- ТО — тележка для накопления очищенных овощей и транспортировки их к месту использования. Дно тележки оснащено отверстием для слива воды.

1.3 Тележки выполнены из нержавеющей стали, имеют рамно-стеллажную сварную конструкцию. Стойки выполнены из труб квадратного сечения. Передвижение тележки осуществляется на четырех поворотных колесах диаметром 75мм, два из которых имеют тормозное устройство. Тележки для тарелок ТТ перемещаются на колесных опорах диаметром 100мм.

1.4 Климатическое исполнение изделия УХЛ, категория размещения 4.2 по ГОСТ 15150-69 (эксплуатация в помещениях с температурой воздуха от +10 до +35 °С и относительной влажностью не более 60 % при 20 °С).

Предприятие «АТЕСИ» постоянно расширяет и совершенствует ассортимент выпускаемой продукции, поэтому реальный комплект, внешний вид и технические характеристики изделия могут отличаться от указанных в данном паспорте без ухудшения потребительских свойств.

2 Технические характеристики

2.1 Тележки выпускаются со следующими техническими характеристиками, приведенными в таблице 1.

Таблица 1

Модель	Длина, мм	Ширина, мм	Высота, мм	Кол-во уровней	Расстояние между уровнями	Масса, кг
ТГ-Л-2.14-1.1-02	750	580	1060	7	80	18,5
ТТ-Л-2-1200.600-02	1200	600	1040	2	400	33
ТТ-Л-3-1200.600-02	1200	600	1440	3	400	41
ТС-Л-2-800.500.850-02	800	500	850	2	450	12
ТС-Л-3-800.500.850-02	800	500	850	3	225	15
ТС-Л-2-850.530.900-02	850	530	900	2	570	13
ТС-Л-3-850.530.900-02	850	530	900	3	285	16
ТСП-Л-2-800.500.850-02	800	500	850	2	450	14,5
ТСП-Л-2-850.530.900-02	850	530	900	2	450	15,5
ТП-Л-850.530.900-02	850	530	900	1	-	14
ТМ-Л-100-02	800	500	850	1	-	19
ТО-Л-100-02	800	500	850	1	-	19

2.2 Максимальная распределенная нагрузка:

Таблица 2

Модель	Максимальная нагрузка: общая / на один уровень, кг
ТГ-Л-2.14-1.1-02	150 / 20
ТТ-Л-2-1200.600-02	120
ТТ-Л-3-1200.600-02	120
ТС-Л-2-800.500.850-02	100/50
ТС-Л-3-800.500.850-02	150/50
ТС-Л-2-850.530.900-02	100/50
ТС-Л-3-850.530.900-02	150/50
ТСП-Л-2-800.500.850-02	100/50
ТСП-Л-2-850.530.900-02	100/50
ТП-Л-850.530.900-02	100
ТМ-Л-100-02, ТО-Л-100-02	100

3 Требования по технике безопасности

3.1 Запрещается нагружать тележку грузом, превышающим указанный в п.2.2.

3.2 Запрещается ставить на тормоз и оставлять без присмотра тележку на наклонных поверхностях пола.

3.3 Перемещение тележки следует производить по ровным поверхностям пола, избегая ударов о порожки, ступеньки и т. п.

4 Подготовка к работе

4.1 Вскройте упаковку.

4.2 Проведите санитарную обработку с помощью стандартных средств очистки для нержавеющей стали.

4.3 Установите на направляющие тележки гастроемкости (для ТГ) или кассеты для тарелок (для ТТ) по две на каждый уровень.

4.4 После полной или частичной загрузки перемещайте тележку за стойки боковых рам в требуемую зону.



5 Транспортирование и хранение

5.1 Условия транспортирования изделия по группе (С) ГОСТ 23216-78. Перевозки осуществлять различными видами транспорта, в том числе водным (кроме моря).

5.2 Условия хранения изделий 2 (С) по ГОСТ 15150-69 в упаковке предприятия-изготовителя.

6 Техническое обслуживание

6.1 Производя очистку средством по уходу за нержавеющей сталью, необходимо все движения осуществлять строго по направлению шлифовки, не допуская круговых движений.

6.2 Средства по уходу за нержавеющей сталью обладают полирующим эффектом и при локальном применении могут вызвать изменение фактуры в зоне применения. Не допустима интенсивная полировка отдельных участков. Такая обработка может нанести вред общему виду изделия.

6.3 Не используйте металлические терки и губки с абразивом для ухода за изделием.

6.4 Не используйте хлорсодержащие и концентрированные солесодержащие средства по уходу.

6.5 Не допускайте длительного контакта изделия с влажными предметами.

6.6 Регулярно удаляйте загрязнения.

6.7 Рекомендуется не реже 1-2 раз в неделю производить очистку с применением специальных средств для нержавеющих поверхностей, не содержащих хлор (например, «Domax» Германия). После очистки протирайте все поверхности сухими салфетками.

6.8 Регулярно, не реже раза в 3 месяца, проверяйте и, при необходимости, подтягивайте болтовые соединения.

6.9 По всем вопросам, связанным с обслуживанием и ремонтом изделий производства компании «АТЕСИ», обращайтесь в авторизованные сервисные центры, перечень которых находится на сайте компании в разделе СЕРВИС:

http://atesy.ru/service/

7 Гарантийные обязательства

7.1 Производитель гарантирует нормальную работу изделия в течение 12 месяцев со дня продажи оборудования первому конечному пользователю при условии соблюдения правил пользования, изложенных в настоящем руководстве по эксплуатации.

7.2 Гарантийные обязательства не действуют в следующих случаях:

- при наличии в оборудовании механических повреждений;
- при использовании оборудования в целях, непредусмотренных руководствами по эксплуатации (паспортами) на оборудование;
- при повреждениях, возникших из-за несоблюдения правил монтажа, установки, настройки и эксплуатации оборудования;
- при повреждениях, вызванных умышленными или ошибочными действиями потребителя, либо небрежным обращением с оборудованием;

- при повреждениях, вызванных обстоятельствами непреодолимой силы (стихия, пожар, молния, и т. п.);
- при доработке оборудования, внесением в него конструктивных изменений или проведением самостоятельного ремонта;
- при повреждениях оборудования вследствие неправильной транспортировки и хранения.

7.3 Гарантийный срок хранения — 12 месяцев со дня изготовления. В случае превышения срока хранения должна быть проведена предпродажная подготовка изделия в соответствии с регламентом предприятия-изготовителя, за счет владельца оборудования. Для проведения предпродажной подготовки необходимо обратиться в авторизованный сервисный центр.

7.4 Срок службы изделия — 10 лет со дня изготовления.

8 Комплект поставки

Изделие / **Наименование**	**Кол-во (шт.) на**											
	ТГ-Л-2.14-1.1-02	ТТ-Л-2-1200.600-02	ТТ-Л-3-1200.600-02	ТС-Л-2-800.500.850-02	ТС-Л-3-800.500.850-02	ТС-Л-2-850.530.900-02	ТС-Л-3-850.530.900-02	ТСП-Л-2-800.500.850-02	ТСП-Л-2-850.530.900-02	ТП-Л-850.530.900-02	ТМ-Л-100-02	ТО-Л-100-02
Тележка	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Крышка	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1
Руководство по эксплуатации	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Упаковка	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1

9 Сведения о приемке

Тележка технологическая:

- для гастроемкостей ТГ-Л-2.14-1.1-02 ☐
- для тарелок ТТ-Л-2-1200.600-02 ☐
- для тарелок ТТ-Л-3-1200.600-02 ☐
- сервировочная ТС-Л-2-800.500.850-02 ☐
- сервировочная ТС-Л-3-800.500.850-02 ☐
- сервировочная ТС-Л-2-850.530.900-02 ☐
- сервировочная ТС-Л-3-850.530.900-02 ☐
- для сбора посуды ТСП-Л-2-800.500.850-02 ☐
- для сбора посуды ТСП-Л-2-850.530.900-02 ☐
- для подносов ТП-Л-850.530.900-02 ☐
- для муки ТМ-Л-100-02 ☐
- для овощей ТО-Л-100-02 ☐

соответствует конструкторской документации и признана годной для эксплуатации.

Заводской номер _____

Дата выпуска_____201 г.

Принято ОТК. м.п.

ATESY®
140000, Россия, Московская область,
г. Люберцы, ул. Красная, д. 1, строение ЛИТ. Б Б1
т/ф: (495) 995-95-99
info@atesy.info www.atesy.ru